



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Unidad Orgánica:	Oficina General de Gestión de Recursos Humanos
Meta Presupuestaria:	252
Actividad del POI:	AOI00107200077. Gestión de las acciones administrativas

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de pan para la preparación de los alimentos de los hijos de los trabajadores durante su participación en el Centro de Educación Inicial – CEI del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

2. OBJETIVO

Contar con la adquisición de pan que permita la preparación de alimentos para los niños estudiantes del Centro de Educación Inicial – CEI.

3. FINALIDAD PÚBLICA

La Oficina General de Gestión de Recursos Humanos es el órgano de apoyo responsable de la conducción de los procesos del sistema administrativo de gestión de recursos humanos, promoviendo el bienestar y desarrollo de las personas y las relaciones laborales; así como del otorgamiento de remuneraciones, pensiones y beneficios sociales al personal. Depende de la Secretaría General.

El presente servicio busca fortalecer las actividades que se desarrollan en el Centro de Educación Inicial del Ministerio de Transportes y Comunicaciones, con el fin de desarrollar y complementar la formación educativa de los niños en sus primeros años.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

Ítem	Cantidad	Und. medida	Descripción del bien
096800020064	6050	UNID	PAN DE MAÍZ
096800020014	8160	UNID	PAN DE YEMA
096800020096	3980	UNID	PAN DE CAMOTE

5. ANTECEDENTES

El Ministerio de transportes y comunicaciones, a través del Centro Educativo brinda el servicio de alimentación a los hijos de los trabajadores, quienes reciben educación inicial.

Por lo tanto, a fin de asegurar la calidad de los alimentos preparados para los hijos de los trabajadores del ministerio de Transportes y comunicaciones, encargándose dicha entidad, de la adquisición de diversos insumos para la preparación de los mismos.

El centro educativo brinda una alimentación saludable, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y lonche. Las preparaciones brindadas proveen los nutrientes necesarios para el desarrollo y crecimiento adecuado de los hijos de los trabajadores del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

6. CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Producto	PAN
Descripción	Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada en base a harina de trigo fortificado y otras harinas, agua, sal, levadura y/o micronutrientes, entre otros ingredientes, de acuerdo a la formulación establecida en el Anexo. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	Alimentarius.																																																
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición, exento de sabores y olores extraños																																																
Peso	Peso aproximado entre 30 a 40 gr																																																
	Producto a ser consumido por el público en general.																																																
Empaque	Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características: <table border="1" data-bbox="438 564 1236 654"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo</th> <th>Material</th> <th>Capacidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase primario</td> <td>Bolsa</td> <td>Polietileno (PE)</td> <td>Máximo 25 unid</td> </tr> </tbody> </table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE)	Máximo 25 unid																																								
Envase	Tipo	Material	Capacidad																																														
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE)	Máximo 25 unid																																														
Formulación	<table border="1" data-bbox="571 667 1216 1534"> <thead> <tr> <th>Nombre del Pan</th> <th>Insumos</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="8">Pan de Maíz</td> <td>Harina de trigo fortificada</td> <td>85.00%</td> </tr> <tr> <td>Harina de maíz</td> <td>15.00%</td> </tr> <tr> <td>Leche entera en polvo</td> <td>12.00%</td> </tr> <tr> <td>Manteca vegetal</td> <td>8.00%</td> </tr> <tr> <td>Azúcar rubia</td> <td>8.00%</td> </tr> <tr> <td>Huevo fresco (sin cáscara)</td> <td>6.00%</td> </tr> <tr> <td>Levadura (seca instantánea)</td> <td>1.00%</td> </tr> <tr> <td>Sal yodada</td> <td>1.00%</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">Pan de yema</td> <td>Harina de trigo fortificada</td> <td>100.00%</td> </tr> <tr> <td>Huevo fresco (sin cáscara)</td> <td>16.00%</td> </tr> <tr> <td>Leche entera en polvo</td> <td>12.00%</td> </tr> <tr> <td>Azúcar rubia</td> <td>10.00%</td> </tr> <tr> <td>Manteca vegetal</td> <td>8.00%</td> </tr> <tr> <td>Levadura (seca instantánea)</td> <td>Min. 0.4% - Máx. 1.0%</td> </tr> <tr> <td rowspan="7">Pan de camote</td> <td>Harina de trigo fortificada</td> <td>100.00%</td> </tr> <tr> <td>Camote sancochado y prensado</td> <td>30.00%</td> </tr> <tr> <td>Azúcar rubia</td> <td>Min. 9.00% - Máx. 10.00%</td> </tr> <tr> <td>Manteca vegetal</td> <td>Min. 8.00% - Máx. 9.00%</td> </tr> <tr> <td>Gluten</td> <td>Min. 1.00% - Máx. 3.00%</td> </tr> <tr> <td>Sal yodada</td> <td>Min. 1.00% - Máx. 2.00%</td> </tr> <tr> <td>Levadura (seca instantánea)</td> <td>Min. 0.50% - Máx. 1.50%</td> </tr> </tbody> </table>	Nombre del Pan	Insumos	Porcentaje	Pan de Maíz	Harina de trigo fortificada	85.00%	Harina de maíz	15.00%	Leche entera en polvo	12.00%	Manteca vegetal	8.00%	Azúcar rubia	8.00%	Huevo fresco (sin cáscara)	6.00%	Levadura (seca instantánea)	1.00%	Sal yodada	1.00%	Pan de yema	Harina de trigo fortificada	100.00%	Huevo fresco (sin cáscara)	16.00%	Leche entera en polvo	12.00%	Azúcar rubia	10.00%	Manteca vegetal	8.00%	Levadura (seca instantánea)	Min. 0.4% - Máx. 1.0%	Pan de camote	Harina de trigo fortificada	100.00%	Camote sancochado y prensado	30.00%	Azúcar rubia	Min. 9.00% - Máx. 10.00%	Manteca vegetal	Min. 8.00% - Máx. 9.00%	Gluten	Min. 1.00% - Máx. 3.00%	Sal yodada	Min. 1.00% - Máx. 2.00%	Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50% - Máx. 1.50%
Nombre del Pan	Insumos	Porcentaje																																															
Pan de Maíz	Harina de trigo fortificada	85.00%																																															
	Harina de maíz	15.00%																																															
	Leche entera en polvo	12.00%																																															
	Manteca vegetal	8.00%																																															
	Azúcar rubia	8.00%																																															
	Huevo fresco (sin cáscara)	6.00%																																															
	Levadura (seca instantánea)	1.00%																																															
	Sal yodada	1.00%																																															
Pan de yema	Harina de trigo fortificada	100.00%																																															
	Huevo fresco (sin cáscara)	16.00%																																															
	Leche entera en polvo	12.00%																																															
	Azúcar rubia	10.00%																																															
	Manteca vegetal	8.00%																																															
	Levadura (seca instantánea)	Min. 0.4% - Máx. 1.0%																																															
Pan de camote	Harina de trigo fortificada	100.00%																																															
	Camote sancochado y prensado	30.00%																																															
	Azúcar rubia	Min. 9.00% - Máx. 10.00%																																															
	Manteca vegetal	Min. 8.00% - Máx. 9.00%																																															
	Gluten	Min. 1.00% - Máx. 3.00%																																															
	Sal yodada	Min. 1.00% - Máx. 2.00%																																															
	Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50% - Máx. 1.50%																																															
Vida útil	Vida útil máxima de 24 horas																																																
Rotulado	El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Peso neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de Producción. Se debe incluir el texto en negrita: "De consumo inmediato en la Institución"																																																



	Educativa". (*) La tinta utilizada para el rotulado del empaque primario debe ser de grado alimentario. El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la información no debe desprenderse ni borrarse por acción de la manipulación, estiba o transporte. No se permite el rotulado con plumón indeleble.
Transporte	El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes, techo, teniendo cuidado de evitar su rotura durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. Los vehículos deberán de tener su respectivo seguro contra accidentes. El postor deberá asumir el costo y todo gasto que implique el traslado de los productos hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto. El postor es el único responsable por los daños que sufrieran los productos durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial, encargándose del cambio respectivo

7. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.

En cumplimiento con la siguiente normativa:

- Decreto Supremo N° 001-97-SA, Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

8. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACION.

No corresponde

9. GARANTIA COMERCIAL.

La garantía será no menor a doce (12) meses contados a partir de emitida la conformidad e incluirá los gastos que inferirán vicios ocultos

La garantía cubrirá defectos de fabricación, por fallas ajenas al uso normal o habitual del sistema y sus componentes, aquellos no detectables al momento que se otorgó la conformidad. La reposición e instalación del bien no deberá ser mayor a dos (2) días calendarios.

10. MUESTRAS

No corresponde.

11. PRESTACIONES ACCESORIAS.

No corresponde.

12. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Tener Registro Único de Contribuyente habilitado.
- Tener Código de Cuenta Interbancario registrado y vinculado a su RUC
- Tener Registro Nacional de Proveedores. (se excluye en el caso que el valor de bien sea menor o igual a 1 UIT)
- Tener experiencia en 02 ventas similares, acreditable con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

mismo comprobante de pago¹, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV.

13. PLAZO Y LUGAR DE LA PRESTACION

a. Plazo

La entrega y suministro del bien se realizará en un plazo máximo de hasta 365 días calendario, contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, se realizarán entregas diarias, de acuerdo al siguiente detalle.

Producto	REQUERIMIENTO 2026												Total
	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	
Pan de Maíz	375	375	450	550	450	600	450	450	700	650	600	400	6050
Pan de yema	480	480	500	900	600	800	700	700	800	800	900	500	8160
Pan de camote	240	240	200	400	300	400	400	300	500	400	400	200	3980
Total	1095	1095	1150	1850	1350	1800	1550	1450	2000	1850	1900	1100	18190

Entregas Detallada (Por semana)

Producto	Mes 1															Total
	Sem 1					Sem 2					Sem 3					
	12-ene	13-ene	14-ene	15-ene	16-ene	19-ene	20-ene	21-ene	22-ene	23-ene	26-ene	27-ene	28-ene	29-ene	30-ene	
Pan de Maíz	0	80	0	0	45	0	80	0	0	45	0	80	0	0	45	375
Pan de yema	80	0	0	80	0	80	0	0	80	0	80	0	0	80	0	480
Pan de camote	0	0	80	0	0	0	0	80	0	0	0	0	80	0	0	240
Total	80	80	80	80	45	80	80	80	80	45	80	80	80	80	45	1095

Producto	Mes 2															Total
	Sem 1					Sem 2					Sem 3					
	02-feb	03-feb	04-feb	05-feb	06-feb	09-feb	10-feb	11-feb	12-feb	13-feb	16-feb	17-feb	18-feb	19-feb	20-feb	
Pan de Maíz	0	80	0	0	45	0	80	0	0	45	0	80	0	0	45	375
Pan de yema	80	0	0	80	0	80	0	0	80	0	80	0	0	80	0	480
Pan de camote	0	0	80	0	0	0	0	80	0	0	0	0	80	0	0	240
Total	80	80	80	80	45	80	80	80	80	45	80	80	80	80	45	1095

¹ El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”).



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Producto	Mes 3												Total
	Sem 1					Sem 2					Sem 3		
	16-mar	17-mar	18-mar	19-mar	20-mar	23-mar	24-mar	25-mar	26-mar	27-mar	30-mar	31-mar	
Pan de Maíz	0	100	0	0	100	0	100	0	0	50	0	100	450
Pan de yema	100	0	0	100	0	100	0	0	100	0	100	0	500
Pan de camote	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0	200
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100	50	100	100	1150

Producto	Mes 4																			Total	
	Sem 1	Sem 2					Sem 3					Sem 4					Sem 5				
	01-abr	06-abr	07-abr	08-abr	09-abr	10-abr	13-abr	14-abr	15-abr	16-abr	17-abr	20-abr	21-abr	22-abr	23-abr	24-abr	27-abr	28-abr	29-abr		30-abr
Pan de Maíz	0	0	100	0	0	50	0	100	0	0	50	0	100	0	0	50	0	100	0	0	550
Pan de yema	100	100	0	0	100	0	100	0	0	100	0	100	0	0	100	0	100	0	0	100	900
Pan de camote	0	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0	100	0	400
Total	100	100	100	100	100	50	100	100	100	100	50	100	100	100	100	50	100	100	100	100	1850

Producto	Mes 5																Total
	Sem 1					Sem 2					Sem 3						
	04-may	05-may	06-may	07-may	08-may	18-may	19-may	20-may	21-may	22-may	25-may	26-may	27-may	28-may	29-may		
Pan de Maíz	0	100	0	0	50	0	100	0	0	50	0	100	0	0	50	450	
Pan de yema	100	0	0	100	0	100	0	0	100	0	100	0	0	100	0	600	
Pan de camote	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0	300	
Total	100	100	100	100	50	100	100	100	100	50	100	100	100	100	50	1350	

Producto	Mes 6																				Total
	Sem 1					Sem 2					Sem 3					Sem 4				Sem 5	
	01-jun	02-jun	03-jun	04-jun	05-jun	08-jun	09-jun	10-jun	11-jun	12-jun	15-jun	16-jun	17-jun	18-jun	19-jun	22-jun	23-jun	25-jun	26-jun	30-jun	
Pan de Maíz	0	100	0	0	50	0	0	0	0	50	0	0	0	0	50	0	0	0	50	0	600
Pan de yema	100	0	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	800
Pan de camote	0	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	400
Total	100	100	100	100	50	0	0	0	0	50	0	0	0	0	50	0	0	0	50	100	1800



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Table for Mes 7 showing production data for Pan de Maíz, Pan de yema, and Pan de camote across four semesters (Sem 1 to Sem 4) and a Total column.

Table for Mes 8 showing production data for Pan de Maíz, Pan de yema, and Pan de camote across four semesters (Sem 1 to Sem 4) and a Total column.

Table for Mes 9 showing production data for Pan de Maíz, Pan de yema, and Pan de camote across five semesters (Sem 1 to Sem 5) and a Total column.

Table for Mes 10 showing production data for Pan de Maíz, Pan de yema, and Pan de camote across five semesters (Sem 1 to Sem 5) and a Total column.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Producto	Mes 11																					Total	
	Sem 1					Sem 2					Sem 3					Sem 4					Sem 5		
	02-nov	03-nov	04-nov	05-nov	06-nov	09-nov	10-nov	11-nov	12-nov	13-nov	16-nov	17-nov	18-nov	19-nov	20-nov	23-nov	24-nov	25-nov	26-nov	27-nov	30-nov		
Pan de Maíz	0	100	0	0	50	0	100	0	0	50	0	100	0	0	50	0	100	0	0	50	0	600	
Pan de yema	100	0	0	100	0	100	0	0	100	0	100	0	0	100	0	100	0	0	100	0	100	100	900
Pan de camote	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0	400
Total	100	100	100	100	50	100	100	100	100	50	100	100	100	100	50	100	100	100	100	50	100	1900	

Producto	Mes 12													Total
	Sem 1				Sem 2			Sem 3						
	01-dic	02-dic	03-dic	04-dic	07-dic	10-dic	11-dic	14-dic	15-dic	16-dic	17-dic	18-dic		
Pan de Maíz	100	0	0	50	0	0	50	0	100	0	0	100	400	
Pan de yema	0	0	100	0	100	100	0	100	0	0	100	0	500	
Pan de camote	0	100	0	0	0	0	0	0	0	100	0	0	200	
Total	100	100	100	50	100	100	50	100	100	100	100	100	1100	

Nota: Las cantidades están sujetas a posibles variaciones de acuerdo a las necesidades del área usuaria

b. Lugar de prestación

Los bienes deberán ser entregados con guía de remisión en el Centro Educativo Inicial del MTC, dirección Calle De la Ciencia N° 205 – San Borja, en el siguiente horario:

HORARIO	MAÑANA
	8:00 AM – 9:00 AM

Nota: El horario se Coordinará con el área usuaria según la necesidad del insumo.

14. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos, previo visto bueno de la Directora del Centro de Educación Inicial – CEI, quien verificará el cumplimiento de las presentes especificaciones técnicas.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar NO MAYOR AL 30% DEL PLAZO DEL ENTREGABLE CORRESPONDIENTE, DEPENDIENDO DE LA COMPLEJIDAD O SOFISTICACIÓN DE LAS SUBSANACIONES A REALIZAR. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento



del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso, o en su defecto dar inicio al procedimiento de resolución contractual conforme a lo estipulado en el punto 18 de los términos de referencia.

15. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en doce (12) armadas en periodos mensuales, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para efectos de pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Copia de orden de compra (incluye Requerimiento).
- Carta CCI.
- Comprobante de pago
- Copia de la guía de remisión
- Otros de ser el caso

16. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

Es preciso mencionar que el proveedor es el responsable directo y absoluto de las prestaciones que realizará, debiendo responder por la ejecución de la prestación.

17. PENALIDAD POR MORA

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo}}$$

Donde: **F = 0.40**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF

18. OTROS TIPOS DE PENALIDAD

No corresponde.



19. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

- a. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- b. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- c. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- d. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- e. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- f. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- g. Por la presentación con información inexacta o falsa de la **Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades** a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público.
- h. También puede resolverse de forma total o parcial del contrato menor por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria. Esta disposición solo podrá aplicarse para las contrataciones de servicios técnicos, profesionales y/o especializados realizados por personas naturales (locadores de servicios).

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

20. SANCIONES.

La presente contratación se sujeta a lo establecido en el Título VI de la Ley General de Contrataciones Públicas Ley ° 32069 referido al régimen de infracciones y sanciones.

21. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación² y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

² Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato³. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco⁴. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar⁵.

22. APLICACIÓN SUPLEATORIA

En todo lo no previsto en la presente contratación se aplicará de manera supletoria la Ley General de Contrataciones Públicas su Reglamento; demás normas generales y específicas que resulten aplicables y el Código Civil, siempre que no se contradiga con las disposiciones establecidas en los Términos de Referencia.

23. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

No corresponde.

24. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, conforme lo dispuesto en el numeral 81.3 del artículo 81 de la Ley.

25. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS

El plazo de responsabilidad de vicios ocultos, materia de la presente contratación, tendrá un plazo de un (01) año, contado a partir de emitida la conformidad.

26. PROPIEDAD INTELECTUAL

El Ministerio de Transportes y Comunicaciones tendrá todos los derechos de propiedad intelectual (sin limitación, patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos u otros materiales relacionados a la contratación).

27. GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

28. GARANTIAS

No corresponde.

³ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

⁴ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

⁵ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.